

EL
CLAUS
TRO

Centro de
Investigación y
Capacitación en
Gastronomía



II CONGRESO INTERNACIONAL

GASTRONOMÍAS Y COCINAS PARA EL RESTO DEL SIGLO XXI

GASTRONOMÍA SOCIAL

Retos sociales, económicos y
culturales de la alimentación

CONVOCATORIA

CICG

congresogastronomia@elclaustru.edu.mx | (56) 1498-2443 | elclaustru.mx

VEN, SÉ

II Congreso Internacional. Gastronomías y cocinas para el resto del siglo XXI.

Gastronomía social. Retos sociales, económicos y culturales de la alimentación

The 8th International Meeting of the UNESCO Chair on Food, Culture and Development, UOC.
The 51th Meeting of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF)

MODALIDAD: PRESENCIAL

Fechas:

Del 13 al 15 de noviembre de 2025

Lugar:

Universidad del Claustro de Sor Juana
Izazaga 92, Centro Histórico
Ciudad de México
México

Primera Circular

Llamada a comunicaciones y participación

En el mundo actual, la gastronomía y las prácticas alimentarias se han convertido en elementos socialmente relevantes, tanto en relación con lo local como con las políticas más globales de desarrollo socioeconómico en los diferentes territorios. La puesta en valor de las cocinas (incluyendo su patrimonialización) y de los productos, pero también la atención a las personas productoras, a la distribución y al consumo ha implicado, al mismo tiempo, la activación de los diferentes eslabones de la cadena alimentaria en tanto que instrumentos que, por primera vez en mucho tiempo, son puestos en primer plano y reciben atención desde lo social, lo cultural, lo político y lo económico. Sin embargo, no todos los eslabones de la cadena se han puesto de relieve por igual. Algunos de ellos (la industria alimentaria, la distribución o la comercialización) han resultado siempre más visibles que otros (como el valor de lo social, los derechos laborales, la conciliación o una remuneración justa). Hace falta,

por tanto, destacar aquellos aspectos históricamente dejados de lado a partir de propuestas que impliquen repensar el valor de cada eslabón.

Al mismo tiempo, observamos cómo aumenta la percepción, a todos los niveles, de que la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo y más allá, es importante socialmente: afecta al medio ambiente, a nuestra salud, al equilibrio social y territorial, a la economía, a la justicia social, a la educación, e impacta tanto en nuestros entornos más inmediatos como en el ámbito más global. Es por ello que la investigación relacionada con la alimentación y la gastronomía sitúa, cada vez más, su marco alrededor de producciones más sanas y socialmente justas, de dinámicas económicas circulares, de circuitos de distribución más justos y equilibrados, así como de una creciente preocupación por todos aquellos elementos que rodean las prácticas alimentarias y que van mucho más allá de la nutrición: desde el origen de la producción de alimentos y materias primas hasta el reciclaje de los recursos; desde las formas de consumo y el beneficio económico hasta la equidad de género y la conciliación familiar; desde las cocinas tradicionales hasta las más innovadoras, al mismo tiempo que se analiza el papel de la tecnología en la mano de obra, entre otras inquietudes.

La gastronomía social emerge, así, como un concepto que va más allá de la ingestión de alimentos, proponiendo un enfoque holístico que considera el impacto social, cultural y económico de las actividades gastronómicas. Un modelo que, asimismo, busca transformar la cocina en una herramienta de cambio social, abordando diversos retos, como la educación, la igualdad, la justicia social, la salud, la sostenibilidad o la autosuficiencia alimentaria.

En un contexto como este, el objetivo del congreso al que convocamos es **analizar las problemáticas que rodean el papel de las gastronomías y de las cocinas, entendidas y reflexionadas en un sentido amplio, partiendo de las preocupaciones y retos sociales actuales.** Así, entre sus objetivos se encuentra el llevar a cabo debates y análisis sobre las relaciones que se establecen entre la gastronomía, las manifestaciones culturales, las implicaciones sociales, la salud, la inclusión y el emprendimiento social, incluyendo la igualdad de género y las diversidades, así como sus relaciones con la sustentabilidad, las nuevas tecnologías y su capacidad para generar desarrollo local. Estos y otros aspectos muestran un importante potencial para generar un impacto social positivo alrededor de la cadena alimentaria.

La gastronomía social se presenta, de este modo, como una poderosa herramienta para abordar retos alimentarios éticos, promoviendo la responsabilidad social en la industria gastronómica y contribuyendo al desarrollo sostenible de las comunidades. En este segundo congreso, queremos poner el énfasis de los abordajes prácticos, en los análisis de caso, en las buenas prácticas y en todo aquello que pueda existir de destacable y que pueda servirnos como ejemplo y como guía para futuras actuaciones.

La reflexión que fomentamos, siempre desde un punto de vista interdisciplinario, incluye, entre otros, los siguientes temas:

- Retos sociales vinculados con la cadena alimentaria
- Responsabilidad social en el mundo empresarial alimentario
- Experiencias gastronómicas articuladas sobre los territorios locales
- Alimentación, cultura, sociedad y territorio
 - Producción global de alimentos y desigualdad
- La alimentación y la gastronomía como instrumentos para el desarrollo social
- Binomio gastronomía/sostenibilidad a nivel local, regional y global
- Sistemas de producción y sustentabilidad
 - La alimentación en la sociedad de consumo
- La gastronomía como instrumento de reflexión sobre lo social
- Gastronomía, conciliación justicia social
- Gastronomías, cocinas y turismo
- Tecnologías, innovación y alimentación
- Gastronomía y mercado laboral
- Alimentación y salud pública
- Ideologías y movimientos sociales alrededor de lo alimentario
- Políticas públicas de desarrollo y alimentación
- Gastronomía, integración social, reinserción social, construcción del diálogo social y gestión de la paz
- Alimentación sustentable entre lo urbano y lo rural
- El rol de la inteligencia artificial en gastronomía y en las propuestas gastronómicas

Interés en la interdisciplinariedad

Dado el carácter interdisciplinario del evento, se aceptarán propuestas de diversas disciplinas que aborden las relaciones entre gastronomía, sociedad, cultura, desarrollo socioeconómico, retos y avances sociales. Esto incluye trabajos que van desde lo más concreto, con metodologías etnográficas, hasta análisis a nivel macro, desde contextos geográficos diversos e incluso análisis históricos o productos audiovisuales.

Idiomas

Los idiomas oficiales del congreso son el castellano y el inglés. Se aceptarán propuestas en ambas lenguas, que serán distribuidas en sesiones distintas.

Fechas clave

Límite para envío de propuestas: 30 de agosto de 2025

Las personas interesadas deberán enviar un documento de máximo una cuartilla, con interlineado sencillo y en Word, en el cual se incluya título de la investigación, autores (as), adscripción y resumen. Enviar al correo:
congresogastronomia@elclauastro.edu.mx

Límite para recibir correo de aceptación de propuestas: 12 de septiembre de 2025

Límite inscripciones: 7 de noviembre de 2025

Fechas del congreso: del 13 al 15 de noviembre de 2025

Inscripciones y forma de pago

- **Cuota para ponentes:** \$1,200.00 (60 euros)
Recibirán una liga de pago una vez que su propuesta haya sido aceptada.
- **Cuota para asistentes:** \$600.00 (30 euros)
Podrán realizar su inscripción y pago en:
<https://educacioncontinua.elclauastro.mx/gastronomia-para-todas-y-todos/>

Miembros de ICAF y miembros de la Catedra UNESCO-UOC de Alimentación, Cultura y Desarrollo tienen acceso a una beca del 100%. Favor de escribir por correo electrónico solicitando el beneficio.

Docentes y estudiantes de la Universidad del Claustro de Sor Juana, A.C. tienen acceso a una beca del 100%. Favor de escribir por correo electrónico solicitando el beneficio.

Aquellas personas que asistan del extranjero deberán realizar su pago en efectivo y moneda nacional el día 13 de noviembre. Esta forma solo aplica para quienes no se encuentren en territorio mexicano.

Información

congresogastronomia@elclauastro.edu.mx

[Whatsapp: +521 5614982443](https://wa.me/5215614982443)

¡Les esperamos en noviembre en la Universidad del Claustro de Sor Juana!

Atentamente,

El Comité Organizador